

Fiche technique



Soupe à l' Oignon 12,5 L KNORR

Appellation du produit: Soupe déshydratée

Mode d'emploi:

Ingrédients	Base de Potage
Préparation déshydratée	45 g
eau	1 L

Vider la quantité de soupe nécessaire dans l'eau froide. Porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Couvrer à moitié et laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.

Liste d'Ingrédients (par ordre décroissant):

Oignon : 47 %, amidon de maïs, sel, arômes (dont sauce soja et blé), matière grasse végétale hydrogénée, extrait de levure, colorant : caramel E 150 c, poivre blanc.

Liste des Ingrédients allergènes selon la Directive Européenne(2003/89/CE):

Liste	Présence dans la formule	Contamination croisée	Nature
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridrées) et produits à base de ces céréales	X		arôme (dont Blé)
Crustacés et produits à base de crustacés		X	
Oeufs et produits à base d'oeufs		X	
Poissons et produits à base de poissons		X	
Arachide et produits à base d'arachide			
Soja et produits à base de soja	X		arôme (dont sauce soja)
Lait et produits à base de lait		X	

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix de Cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix de Quennesland) et dérivés		X	
Céleri et produits à base de céleri		X	
Moutarde et produits à base de moutarde		X	
Graines de sésame et produits à bases de graines de sésame		X	
Anhydride sulfureux et Sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l de SO2		X	

Une étude est actuellement en cours afin de maîtriser les contaminations croisées par le poisson et crustacés

Valeurs nutritionnelles:

	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g de produit deshydraté	Valeur nutritionnelle moyenne pour 100ml de produit préparé selon le mode d'emploi
Valeurs énergétiques	250 kcal/ 1060 KJ	11 kcal/ 48 KJ
Protéines	7,5 g	0,3 g
Glucides	43 g	1,9 g
Lipides	5,5 g	0,2 g
- acides gras saturés	2,5 g	0,1 g
Fibres alimentaires	10 g	0,5 g
Sodium	**7 g**	**0,31 g**

Convient aux végétariens (pas de viande ou poisson):	oui
Convient aux végétaliens (pas de produits animaux, de poisson, viande ou poisson):	oui

Caractéristiques Micro-biologiques:

	Valeurs maximales	**Unité**
Flore Totale à 30°C	300 000	germes/ g
Levures	500	germes/ g
Moisissures	300	germes/ g
Salmonelles	absence	germes/ 25g
Coliformes Totaux 30°C	1 000	germes/ g
Coliformes fécaux	10	germes/ g
Anaérobies sulfito-réducteurs 46°C	30	germes/ g
Staphylocoques pathogènes	100	germes/ g

Caractéristiques Physico-Chimiques:

Teneur en sel:

minimum:	17,00%
maximum:	19,00%

Caractéristiques Organoleptiques:

Visuel :	Bouillon légèrement lié
Couleur:	Brun beige
Odeur:	Oignon et note viande
Texture:	Bouillon
Goût:	Note oignons cuisinés caractéristique

Conservation:

DLUO Garantie Client distributeur:	4 mois
Mode de conservation:	
avant ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture:	A conserver dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 25°C.
après ouverture, une fois le produit reconstitué:	A conserver au réfrigérateur à température inférieure à 4°C, et au maximum 3 jours.

Gencod UC:

3011360041142

Fournisseur:

Unilever

Unilever France Foodsolutions
23, rue François Jacob
92842 Rueil Malmaison CEDEX
S.A.S. au capital de 20 157 693 €
SIREN 552 119 216 R.C.S. Nanterre
SIRET 552 119 216 01974 - APE 513 W
Code TVA FR 16 552 119 216
Exploitation directe et location-gérance

Qualité:

Norme ISO 9001 version 2000
HACCP en place

N° Agrément CEE:

produit ne nécessitant pas de numéro d' agrément



Fiche technique
Soupe à l' Oignon 12,5 L KNORR



Gencod UC: **3011360041142**

Plan de Palettisation:

ELEMENT	CODIFICATION NORME EAN COM: CNUF	CODIFICATION NORME EAN COM: CODE PRODUIT	DESCRIPTION DETAILLEE de la PALETTISATION	VOL NET /L (liquides)	POIDS NET /KG	POIDS BRUT / KG	DIMENSIONS EN MM: LONGUEUR	DIMENSIONS EN MM: LARGEUR PROFONDEUR	DIMENSIONS EN MM: HAUTEUR	DIMENSIONS EN MM: VOL. DM3
1 UNITE CONSOMMATEUR ou UC	**301136**	**0041142**	OIGNON		**0,565**	**0,665**	**130,0**	**115,0**	**180,0**	
1 UNITE DE REGROUPEMENT ou U Reg	**301136**	**4114071**	6 UC	**0,000**	**3,390**	**4,160**	**356,0**	**268,0**	**185,0**	**17,65**
1 COUCHE		**4114378**	9 U Reg 54 UC	**0,000**	**30,510**	**37,440**	**1200,0**	**800,0**	**185,0**	**177,60**
1 PALETTE	**301136**	**4114576**	5 Couche 45 U Reg 270 UC	**0,000**	**152,550**	**187,200**	**1200,0**	**800,0**	**1075,0**	**1032,00**

Type de Palette: chep

Dimension Palette: 120x80

Condition de Gerbabilité Dépôt: 0/1